



Parmigiani Fleurier

Proposition de vins pour le menu « Prestige »

Trilogie d'amuses-bouche

* * *

Noix de St Jacques et truffe en habit vert, mousse de lait à la poudre de pamplemousse
Gnocchis au « Pecorino de Toscane »

France, Puligny Montrachet, Domaine Marc Morey 2009 à CHF 170.-

* * *

Bolognaise de homard à la mangue verte, spaghettis de pomme de terre au beurre de
citronnelle, herbes fraîches à l'huile de feuille de citronnier

Afrique du Sud, Sauvignon, Domaine Bouchard Finlayson 2010 à CHF 85.-

* * *

Foie gras de canard poché dans un bouillon de lait aromatisé au thé « stracciatella »
Emietté de pain façon crumble, râpé de légumes oubliés

Italie, Chardonnay, Domaine D'Amico 2008 à CHF 88.-

* * *

Granité champagne, coing aux saveurs d'épices

* * *

Filet mignon de veau mariné au café et farci au croquant de truffe noire
Cardon genevois cuisinés meunière, velouté de racines de cerfeuil tubéreux

France, Château Bel Air La Royère 2007 à CHF 99.-

* * *

Brillat-Savarin à la crème de truffe blanche maison
Quelques bigarreaux confits, saladine en brochette

France, Bourgogne Blanc, Domaine Tollot Beaut 2008 à CHF 95.-

* * *

Onctueuse soupe de mangue au thé, sucette lactée au vieux rhum
Mouillette de pain perdu exotique

France, Vouvray, Moelleux, Domaine Lemaire Fournier 2003 à CHF 80.-

* * *

Délicate mousse caraïbe légèrement mentholée, croquant d'éclats de cacao à la fraîcheur
d'orange confite safranée, sauce douce au poivre de Tasmanie

France, Vouvray, Moelleux, Domaine Lemaire Fournier 2003 à CHF 80.-

* * *

Mignardises